

Rezept

Glühwein-Trifle mit Joghurtcreme und Spekulatius

Ein Rezept von Glühwein-Trifle mit Joghurtcreme und Spekulatius, am 09.06.2026

Zutaten

Für das Trifle

150 g Quark (40% Fett)	300 g Griechischer Joghurt (10% Fett)
4 EL Honig	350 g TK-Beeren-Mix
200 ml Glühwein	200 g Himbeergelee
3 EL Speisestärke	

Für die Deko

100 g Spekulatius	2 Zweige Rosmarin
4 Cranberrys	2 Bio-Orangenschalen
2 EL Mandelblättchen	

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 2 Gläser | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min

Zubereitung

1. Für das Trifle Quark, Joghurt und Honig verrühren. Beeren-Mix zusammen mit Glühwein und Himbeergelee in einem Topf aufkochen.
2. Speisestärke mit etwas Wasser glatt rühren und unter Rühren zum Beeren-Mix gießen. So lange weiter köcheln lassen, bis die Masse andickt. Ggf. noch mehr Speisestärke einrühren. Anschließend ca. 10 Minuten abkühlen lassen.
3. Für das Trifle zuerst Joghurtcreme, dann Beeren-Mix und anschließend nochmal Joghurtcreme in Gläser schichten. Mit Beeren dekorieren, Spekulatius zerbröseln und darauf verteilen.
4. Mit Rosmarin, Cranberrys, Orangenschalen und Mandelblättchen dekorieren und servieren.